


ハマの食事情の匠 5人のブーム予想

ハマのグルメ事情ならまかせて!と
今回登場してくれた匠たち。
ことしの流行を教えてください!

①食材にこだわる
②本物志向
③食事の原点

新鮮野菜ややまゆりビーフなどの地元の食材はもちろん、国内外ともいい食材に注目しています。素材のおいしさを生かす、シンプルな調理法にこだわりたいです。



パンパシフィック 横浜ベイホテル東急「カフェスカ」シェフ 小川 勝哉さん
同ホテル開業時から勤務する敏腕シェフ。探究心旺盛で、日々新作作りにも励む

①ジャンルが明確な店
②接客のよさ
③バルがくる!


焼鳥屋、魚屋など、業態がわかりやすい店や、ガブ飲みもOKなバルが人気急上昇。また、丁寧な接客してくれる店が混み合っていることも考えさせられます。



サッポロビール 横浜中央支社主任 花田 隆太さん
大手旅行代理店を経て、07年入社。日夜飲食店を巡る。陸上部出身の体力が自慢

①お得な食べ飲み放題
②一本で勝負する専門店
③満足度の高いプッフェ

低価格なうえに、おなかいっぱい楽しめる食べ飲み放題や、スイーツ&サラダバーが話題。安価なうえに、納得の料理が味わえる専門店も増えてきていますよ。



コロナ禍 広報室室長 高木潤一さん
「甘太郎」などの居酒屋を展開するコロナの広報を担当。「魚介類・命!」

①うち飲みブームが続く
②家でできるフチ賞沢
③通販も再評価


10年のヒットフード、「食べるラー油」や「コンビニスイーツ」などから読む「外でも食べられるけど、家でおいしく食べられるもの」。うち飲み傾向がさらに加速するのは、



スリーエフ 広報グループ 金子昌司さん
大手流通を経て1999年~現職。「広報は黒子」と写真は同社キャラのまるまるちゃん

①ご当地グルメ新時代
②ジモトブランド食材に脚光
③さくさく飲み

昨年度内でもいくつかグルメコンテストがあり新名物も誕生しています。地域の食材を積極的に活用しているという動きとあわせて、ますますジモト回帰の年に!



横浜ウォーカー 編集長 Y本
横浜ウォーカーの創刊メンバーであり、ハマッコ。特に甘いものに目がない

かつを酒盗、まぐろ酒盗 各¥472 (120g)
◎新鮮なカツオとマグロの胃や腸を1年間発酵、熟成。うま味十分の「和製アンチョビ」は全2種。
☎0465-36-5511(しいの食品)

酒盗

食べるボン酢 ¥350 (160g)
◎昆布やカツオなどの魚介ダシに、国産のショウガとネギをプラス。ジュレ状態で程よい食感が楽しめる。
☎0465-43-0221(丸イ食品)



節約疲れを解放! 地元で発見
プチ高級おつまみ

「うち飲み傾向が加速。外食しない分フチ賞沢を、とスリーエフでも700~800円の高級街詰が売られています」

豆腐燻製 ¥580(半丁)
◎チーズのような、まろやかな口当たり。サクサクでいぶしているのが風味も格別。ワサビ醤油と一味を合わせても◎。☎0463-33-9085(湘南いぶしがんさんの燻製工房)

和牛コンビーフ ¥1680(200g)
◎和牛のメスのみを使用。2日かけて弱火でじっくり煮込むことでしっとり柔らかい食感に。☎044-050-4186(ハウスメッツガーハタ)

金賞受賞

コンビーフ

ポークウインナー ¥500(250g)
◎かむほどにやまゆりポークの濃厚な甘味が口中に広がる。チーズやパジルなど全4種。☎0463-31-2525(サイトウミート・オークハウス)



ホークウインナー

スリーエフ 恵方巻 ¥380
◎七福神にあやかり具材は卵やアナゴ、シタケ、キュウリなど全7種が巻かれる。約18cm

田うず潮巻 ¥1344
◎エビ、イカなど12種の具材を渦のように巻いたずしりとした一本。約7.5cm

行事食が続々!

「節分の恵方巻きなど、行事の時に食べる行事食が増えていきます」



Aスリーエフ
予約は~1/30日。エビやマグロが巻かれた海鮮390円や、根菜入りの酢飯と具材をいなり揚げで巻く黄金恵方巻298円など、全6種が登場。
☎045-661-8508(スリーエフ)

古市庵 (そごう横浜店B2)
巻寿司、いなり、ちらし寿司を販売する持ち帰り寿司専門店。恵方巻の販売は10年ほど前から。ファミリーはもちろん、サラリーマンやOLなどにも人気。☎045-465-2320

またあ! こんな行事食

お正月 明け 全国製菓共同組合連合会が提案する「年明けうどん」。梅干しなど赤色の具をのせ、紅白で。

7月7日の七夕 宮城県仙台が発祥。そうめんに錦糸卵などをトッピングし、天の川に見立てて食べる。

春と秋の彼岸 体調を崩しやすい季節の節目に、胃腸を整えるためうどんやそばを食べる習慣がある。

10年11月リニューアル
おだいどこ酒場 関内店

関内 居酒屋

15分ごとに飲み&食べ放題!
「おだいどこ」の新スタイルとして10年10月に登場したバイキング形式の居酒屋。15分394円でドリンク、料理が飲み食べ放題!

☎料理約60種の中から、常時約30種がプッフェ台に並び、大阪の串カツなど、日本各地のご当地メニューが充実

☎これぞ!



10年12月オープン
うまいもん酒場えこひいき 辻堂駅前店

辻堂 居酒屋

一度にいろんな鍋を食べ尽くし
モツや白湯餃子の鍋類をはじめ、ボリュームなチキンカツなど満足度の高い料理70種がALL313円。ハイボールも10種と多彩だ。

☎カリッと香ばしいおこげがたまらない、石焼ピビンバ¥313。食べごたえ十分

☎豚肉、アサリなど具だくさんのチゲ鍋も¥313

☎これぞ!



10年9月オープン
ソムリエの台所 天空 sola

元町・中華街 ワインバー

甲州ワインをワンコインから
「甲州ワインの伝道師」大山政弘氏による店。山梨をメインに一瓶ワインがグラス500円~、ボトル2500円~と手軽に楽しめる。

☎甲州ワインを使用した、アサヤスペシャルキーマカレー¥1000はワインと好相性◎ミニサイズのプチチーズフォンデュ¥800

☎山梨ワインの勝沼(赤)など、¥500のグラスは6種の銘柄がそろう



10年11月オープン
Italia Wine & Bar Cla

馬車道 バル

イタリアワインを手ごろに
イタリアワイン専門店の気軽に飲めるバル。歴史あるオルトレポー・パヴェゼ地方のワインを中心に、グラス500円~そろう。

☎ローマ内臓のトマト煮込み ¥500◎好みのサラミとチーズを選ぶ、イタリアンホットサンド、本日のパニーニ ¥500

☎週にはびっしりとワインが。約20種そろい、ボトルも ¥2000~



ショーゲキ!
15分394円で飲み食べ放題

☎大阪名物 串カツは、豚肉、チヌなど◎中心はシュウマイとエビ餃子の2種あり◎あっさり味の蒸し鶏とたたき胡瓜の胡麻和え

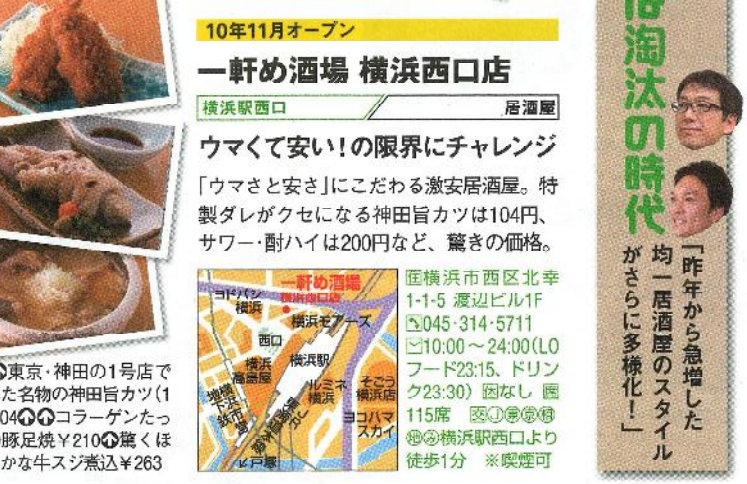


10年11月オープン
一軒め酒場 横浜西口店

横浜西口 居酒屋

ウマくて安い!の限界にチャレンジ
「ウマさと安さ」にこだわる激安居酒屋。特製ダレがクセになる神田旨カツは104円、サワー・酎ハイは200円など、驚きの価格。

☎東京・神田の1号店で生まれた名物の神田旨カツ(1本) ¥104◎コラーゲンたっぷりの豚足焼 ¥210◎焼くほど柔らかな牛スジ煮 ¥263



「濱の鉄人」グランプリ受賞作!
サトイモ肉まん
が食べたい!!

「昨年11月開催の「濱の鉄人」料理コンテストでグランプリを獲得!」



和ダイニング 橋

戸塚 ダイニング

ジモトの厳選素材をふんだんに
「地産地消」をテーマに神奈川県産の銘柄豚「はまばーく」などを使用。蔵元直送の杜氏酒 ¥500円など焼酎100種の品そろえも◎。

☎これぞ!



サトイモ肉まん ¥800

◎「はまばーく」と季節の野菜を地元産のサトイモで包んで揚げた。それぞれの素材とダシのうま味が凝縮された逸品だ!

お店からプレゼント!
グランプリを記念して、3000円の食事券をYW読者15名にプレゼント。P112の応募要綱で「2号やぐら食事券係」までハガキでご応募を。



新業態も登場!「ミニミニ」
均一&安居酒屋は淘汰の時代
「昨年からの急増した均一居酒屋のスタイルがさらに多様化!」